

DERWENT-ACC-NO: 2003-783394

DERWENT-WEEK: 200374

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Preparation of ground fish foodstuffs of squid, involves boiling/burning ground fish and squid till it becomes pure white

PATENT-ASSIGNEE: HOSONO A[HOSOI] , NISHIKAWA T[NISHI]

PRIORITY-DATA: 2002JP-0056599 (January 26, 2002)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 2003219842 A	August 5, 2003	N/A
003 A23L 001/333		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP2003219842A	N/A	2002JP-0056599
January 26, 2002		

INT-CL (IPC): A23L001/333, A23L001/48

ABSTRACTED-PUB-NO: JP2003219842A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - Preparation of ground fish foodstuffs of squid involves boiling/burning ground fish and squid till it becomes pure white.

DETAILED DESCRIPTION - INDEPENDENT CLAIMS are also included for the following:

(1) preparation of rice cake, which involves mixing 1/3rd of rice cake with 2/3rd of boiled and crushed potato, seasoning, nugget and bean jam; and

(2) preparation of croquettes, which involves mixing nugget, boiled and crushed potato, seasoning, wheat flour, egg and bread crumbs, followed by

frying.

USE - For producing ground fish foodstuffs of squid, useful in producing rice cakes and croquettes (claimed).

ADVANTAGE - The method provides nugget squid foodstuffs with excellent taste, quality, softness and nutritional value. The preparation is simple and easy.

The foodstuff can be ingested easily by elderly peoples.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the cross sectional view of nugget of squid. (Drawing includes non-English language text).

covering 1

dry squid powder 2

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/3

TITLE-TERMS: PREPARATION GROUND FISH FOOD SQUID BOILING BURN GROUND FISH SQUID

TILL PURE WHITE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D01-B02C; D02-A03A; D03-H01C;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C2003-216052

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-219842

(P2003-219842A)

(43) 公開日 平成15年8月5日 (2003.8.5)

(51) Int.Cl.⁷

A 23 L 1/333
1/48

識別記号

F I

A 23 L 1/333
1/48

テ-マコード(参考)

Z 4 B 0 3 6
4 B 0 4 2

審査請求 未請求 請求項の数 6 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2002-56599(P2002-56599)

(22) 出願日 平成14年1月26日 (2002.1.26)

(71) 出願人 500409518

細野 晃
北海道苫小牧市桜木町1丁目3番8号

(71) 出願人 590003629

西川 辰美
北海道苫小牧市日吉町4丁目20-2

(72) 発明者 細野 晃

北海道苫小牧市桜木町1丁目3番8号

Fターム(参考) 4B036 LC01 LE04 LF13.LH30 LH37

LP02 LP03

4B042 AC03 AD18 AE08 AG68 AH01

AK11 AP03 AP04 AP05 AP20

(54) 【発明の名称】 いかのすり身食品の製造方法

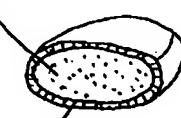
(57) 【要約】

【課題】 加工しやすく、旨味が濃く、さまざまな辛さを持ち、柔らかく、栄養も兼ね備えた、いかのすり身食品。

【解決手段】 生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にしたものと、スルメを焼き乾燥し粉末にしたものを混ぜ合せ、さらに辛い調味料を加えて混ぜ合せて出来たすり身を、丸めて平たくし、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なつて、いかのすり身食品を製造する。また、製造された、いがのすり身食品を餅とじゃが芋をませ合わせて作った餅で包み込んだ丸餅を製造する。さらに、調味加工して出来た、いかのすり身と茹でてつぶしたじゃが芋を混ぜ合せて、小判型に成型し、小麦粉、たまご、パン粉を付けてフライ調理をしてコロッケを製造する。

2 丸めて平たくしたスルメの粉末と

辛い調味料入りいかのすり身



1 衣が被覆されている

【特許請求の範囲】

【請求項1】 生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にすることを特徴とした、いかのすり身食品の製造方法。

【請求項2】 スルメを焼き乾燥し、粉末に製造する方法。

【請求項3】 請求項1記載のすり身に請求項2のスルメの粉末を混ぜ合せたすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造する方法。

【請求項4】 請求項3記載のすり身に、さまざまな辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造する方法。

【請求項5】 柔らかい餅三分の1に、じゃが芋を茹でてつぶしたもの三分の2をもちもちになるまでよく混ぜ合せた餅を丸めて平たく伸ばし、その中に請求項3、請求項4記載のナゲットをそれぞれの味付け毎に、餡にして入れ、丸めて丸餅を製造する方法。

【請求項6】 じゃが芋を茹でてつぶしたものに請求項3、請求項4記載のすり身を、それぞれの味付け毎に、よく混ぜ合せたものを、小判型に成型し、小麦粉を付け、次にたまごを溶いたものに付け、次にパン粉を付けてフライ調理を行なってコロッケを製造する方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、いかのすり身食品の製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来のいかのすり身は、生いかをすり身にするためどろどろし、柔らか過ぎるため他の食品などと混ぜ合せなければ加工しづらい面がありました。又、鳥肉をミンチにして衣をつけ、フライ調理して製造するチキンナゲットがありましたが、鳥肉より旨味が濃いいかのナゲットはありませんでした。そしてお菓子やさんでは小豆、大福豆、クリーム等を餡にして製造する、甘い丸餅がありましたが消費者の甘いもの離れが続いているのが現状です。さらに、じゃが芋と挽肉を混ぜたコロッケが有りますが、いかを加えたコロッケは有りませんでした。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、加工しやすい、いかのすり身であること並びに、旨味が濃いこと、そして、いかのナゲット食品を、製造することを課題とする。又、本発明は、辛さと旨味を持ったいかのすり身を使った丸餅を、製造することを課題とする。さらに、本発明は、辛さと旨味を持ったいかのすり身を使ったコロッケを製造することを課題とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】このような課題を解決するために、本発明は、生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にし、そのすり身に、スルメを焼き乾燥し、粉末にしたものを適宜に混ぜ合せて旨味の濃いすり身が製造されるものである。これより、以降いかのすり身と略する。

【0005】本発明は、いかのすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットが製造されるものである。

【0006】本発明は、いかのすり身に辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ、丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造するものである。

【0007】本発明は、柔らかい餅三分の1にじゃが芋を茹でてつぶしたもの三分の2をもちもちになるまでよく混ぜ合せた餅を丸めて平たく伸ばし、その中に、いかのすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なって製造したナゲットといかのすり身に練りからし、南蛮、練りわさび等をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ、丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なって製造したナゲットをそれぞれの味付け毎に餡にして入れ、丸めて、丸餅を製造するものである。

【0008】本発明は、じゃが芋を、茹でてつぶしたものに、いかのすり身と、いかのすり身に辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せた、いかのすり身を、小判型に成型し、小麦粉を付け、次に、たまごを溶いたものに付け、次いで、パン粉を付けてフライ調理を行ないコロッケを製造するものである。

【0009】

【発明の実施の形態】以下、本発明の実施の形態を図示例と共に説明する。

【0010】図1は、本発明の、いかのすり身で製造したナゲットの一例を示すもので本実施の形態例では、2丸めて平たくしたスルメの粉末と辛い調味料入りいかのすり身に1衣が被覆されている形態を表わしている。

【0011】図2は、本発明の、ナゲット入り丸餅の一例を示すもので本実施の形態例では、餅に、図1に記載されているナゲットが包まれている形態を表わしている。

【0012】図3は、本発明の、いかのすり身入りじゃが芋コロッケの一例を示すもので本実施の形態例では、4スルメの粉末入りいかのすり身を混ぜ合わせたじゃが芋にたまごとパン粉が被覆されている形態を表わしている。

【発明の効果】本発明により製造がしやすくなりさらに、きれいな仕上がりのいかのすり身が出来るためねばりがあり且つ、柔らかく単独でも成型加工しやすく、さらに、いろいろな食品と混ぜ合せる事が出来る、このためいかのすり身の利用が増える。

【0014】本発明により製造されたスルメの焼き乾燥粉末はいかの風味が強く、いかの旨味をさらに引き立てる事が出来ます。さらに、お汁のだしや、煮物のだし等多くの分野で用いる事が出来ます。又、コーヒーのフィルターに少量の粉末を入れ、お酒を上から注ぐと、いか風味のお酒の味を楽しむ事も出来る。

【0015】本発明により製造された、いかのナゲットは、チキンにはない旨味がありますが、さらに、スルメの焼き粉末と混ぜ合せることにより濃い旨味を引き出すことが出来、さらに、辛い調味料を味付ける事により、今の消費者の好みにマッチした味に仕上げる事が出来る。

【0016】本発明により製造された、丸餅は、最近の消費者の甘いもの離れにぴったりの感覚を持った食品です。何故なら、ハンバーガー、ピザ、フライドチキン等のお店の繁盛がその例です。その点で、この丸餅は、いかの旨味を引き出した味と、辛い調味料とが混ざり合

10

い、それを、じゃが芋と餅を組み合わせた固くならない餅で、包み込む事によって従来にはない食品になる。

【0017】本発明により製造されたコロッケも、いかの旨味とさまざまな辛さを持った、コロッケで、惣菜として又は、おやつ感覚で召し上がることが出来る。

【0018】本発明により製造されたいかのナゲット、丸餅、コロッケは、柔らかく食べやすいので高齢者の方でも召し上がる事が出来ると共に、いかの栄養素である、タンパク質やタウリン等を摂取する事が出来る等の効果があがる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明のいかのナゲットの横断面図である。

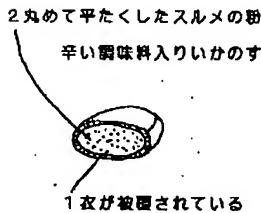
【図2】本発明のいかの丸餅の横断面図である。

【図3】本発明のいかのコロッケの横断面図である。

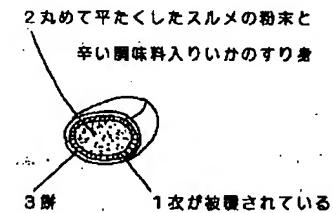
【符号の説明】

- 1 衣が被覆されている
- 2 丸めて平たくしたスルメの粉末と辛い調味料入りいかのすり身
- 3 餅
- 4 スルメの粉末入りいかのすり身を混ぜ合せたじゃが芋
- 5 たまごとパン粉が被覆されている

【図1】



【図2】



【図3】

